ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№14 (88) июль 2007

журнал для тех, кто любит готовить

Рецепты от Gallina Blanca

















■ вафли из пармезана с томатным соусом ■ холодный суп-пюре из авокадо ■ грибной суп ■ свинина с крыжовником ■ гусиные ножки с луковым песто ■ скумбрия с укропом ■ картофельный суп с зеленым горошком ■ овощная похлебка ■ куриное филе в пикантном маринаде ■ стручковая фасоль в сырном соусе ■ фетуччине с креветками в сливочном соусе ■ пирог с помидорами и моцареллой ■ персиковый пирог со штрейзелем ■ напитки из тыквы и кабачка ■ пирожные с малиной

www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948

VALIO

Полет кулинарной фантазии

Высококачественные продукты «Валио» – для Вас, желающих готовить по-настоящему вкусно из хороших продуктов.





Сливки «Валио» производятся в Финляндии без применения консервантов.



Сливки «Валио» 38% жирности идеально подходят для взбивания. Взбитые сливки хорошо «держат форму», могут применяться для приготовления десертов, украшения тортов и коктейлей, приготовления вторых блюд. Можно использовать для кофе в смеси с молоком.



Сливки кулинарные «Валио» 15% жирности идеально подходят для приготовления блюд: они хорошо переносят нагревание и при этом не сворачиваются. Могут применяться для приготовления вторых блюд, супов и соусов.

HYLA® – молочные продукты с низким содержанием лактозы.

Покупайте продукты «Валио» в лучших магазинах города.

На правах рекламы.

www.valio.spb.ru







Дорогие друзья!

Мы подвели итоги конкурса на лучший напиток из овощей и фруктов. Главный приз – блендер Multiquick Complete от фирмы Braun – отправляется в Казань Галине Салмовой. Еще два блендера будут вручены Любови Веремеенко из города Запорожье (Украина) и Вере Будиловой из города Лянтор Тюменской области. Мы поздравляем победителей и просим их связаться с редакцией.

Совместно с фирмой Tefal «Школа гастронома» объявляет новый конкурс – на лучший рецепт блюда-гриль. Победителю будет вручен уникальный Tefal Excelio Comfort, многофункциональный гриль с функциями блинницы и сотейника.



Ждем ваших писем до 1 сентября с. г.
Желаем успехов.

Ваша редакция

условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров

блюда, приготовленные с продуктами GALLINA BLANCA

* полезный совет

содержание

ЗАКУСКИ	2	вафли из пармезана с томатным соусом
СУПЫ	4	холодный суп-пюре из авокадо
	6	грибной суп
МЯСО	8	свинина с крыжовником
ПТИЦА	10	гусиные ножки с луковым песто
РЫБА	12	скумбрия с укропом
ОВОЩИ	20	стручковая фасоль в сырном соусе
ПАСТА	22	фетуччине с креветками в сливочном соусе
ВЫПЕЧКА	24	пирог с помидорами и моццареллой
	26	персиковый пирог со штрейзелем
НАПИТКИ	28	напитки из тыквы и кабачка
ДЕСЕРТЫ	30	пирожные с малиной

РЕЦЕПТЫ ОТ Gallina Blanca

15	овощная похлебка
17	картофельный суп с зеленым горошком
18	куриное филе в пикантном маринаде







вафли из пармезана с томатным соусом

ЧТО НУЖНО:

1 стакан тертого пармезана
• черный свежемолотый перец
• измельченная зелень по вкусу

Для томатного соуса-дипа:

0,5 кг помидоров
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 лавровый лист
1 ч. л. сахара
• соль и черный перец по вкусу
125 мл воды
125 мл сливок жирностью 22%

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
1 порция: 294,3 ккал
белки – 19,6 г, жиры – 21,7 г, углеводы – 5,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Уложить на противень тертый пармезан – сформировать круги, примерно по 1,5 ст. л. сыра в каждом, на расстоянии 5 см друг от друга. Посыпать круги зеленью и черным перцем. Запекать в духовке 10 мин.

2 Переложить горячие сырные вафли на рабочую поверхность, сразу же придать им форму при помощи скалки.

3 Нарезать помидоры небольшими кусочками, треть отложить. Лук и чеснок очистить, измельчить. Смешать в кастрюле лук, чеснок и кусочки помидоров, добавить лавровый лист, сахар, приправы и воду. Поставить на сильный огонь, прогреть 5 мин. и снять с огня. Дать настояться, 15 мин. Лавровый лист вынуть. Томатную смесь протереть через сито, влить сливки. Отложенные кусочки помидоров залить полученным соусом, охладить.

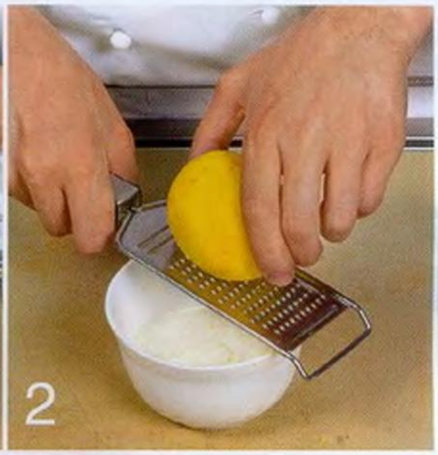



МОЖНО СВАРИТЬ
МОЖНО ЗАПЕЧЬ
МОЖНО ПОЖАРИТЬ
ГЛАВНОЕ, СДЕЛАТЬ ВКУСНО
Calvé
МАЙОНЕЗ
Premium Quality
Легкий
У каждого из нас свои вкусы, но...
Calve. В этом наши вкусы совпадают
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН. НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

холодный суп-пюре из авокадо

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 151,7 ккал
белки – 2,5 г, жиры – 12,6 г, углеводы – 7,0 г







ЧТО НУЖНО:

- **1** крупное спелое авокадо
- **1** маленькая луковица
- **1** зубчик чеснока
- пучок кинзы
- небольшой пучок мяты
- **2 ст. л.** лимонного сока
- **700 мл** охлажденного овощного бульона
- **1 ч. л.** винного уксуса
- **1 ст. л.** соевого соуса
- соль, черный перец

Для заправки:

- **1** лайм
- **4 ст. л.** сметаны
- несколько веточек кинзы
- несколько веточек мяты

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, измельчить. Чеснок очистить, раздавить плоскостью ножа. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Авокадо вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить косточку.
Мякоть вынуть, поместить в блендер, добавить лук, чеснок, зелень, лимонный сок и половину бульона. Разбить в однородное пюре. Влить оставшийся бульон, уксус и соевый соус, взбить. Приправить по вкусу солью и перцем, накрыть и охладить.

2 **Приготовить заправку.** Лайм вымыть, натереть цедру, отжать сок. Сметану смешать с соком лайма. Веточки кинзы и мяты вымыть, листочки отделить от стеблей.

Охлажденный суп разлить по тарелкам, в центр каждой положить ложку сметаны, посыпать цедрой лайма. Украсить свежей зеленью.

Bio Max

БИО-ТАН

Освежайтесь с пользой!



Почувствовали жажду?
Вашему организму необходимо немедленно освежиться!
Попробуйте новый кисломолочный напиток био-тан от Био-Макс.

Он не только подарит Вам ощущение свежести, но и позаботится о Вашем здоровье.

Ведь био-тан БиоМакс - особенно полезен. Био-Тан содержит природный комплекс биокультур, которые благотворно влияют на работу желудочно-кишечного тракта и обмен веществ. Также он дополнительно обогащен лактулозой, которая способствует развитию здоровой микрофлоры кишечника.

Соли входящие в состав тана, способствуют быстрой нормализации водосолевого обмена в организме, благодаря чему био-тан БиоМакс эффективно и надолго утоляет жажду!



грибной суп



ЧТО НУЖНО:

- **1** луковица
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **450 г** смеси разных грибов
- **300 мл** молока
- **850 мл** воды
- **2** **двухслойных кубика «Бульон + Приправа» Gallina Blanca**
- **8** ломтиков французского багета или другого хрустящего белого хлеба
- **2** зубчика чеснока
- **50 г** сливочного масла
- **75 г** швейцарского сыра грюйер

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 447,7 ккал
белки – 15,3 г, жиры – 29,4 г, углеводы – 30,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в оливковом масле до золотистого цвета, 5–6 мин.

2 Грибы промыть, очистить, крупные нарезать небольшими кусочками. В кастрюле разогреть оставшееся масло и обжарить грибы, 5–7 мин. Влить молоко. Дать закипеть, накрыть и тушить 5 мин.

3 Переложить в кастрюлю с грибами обжаренный лук. Продолжать готовить еще 5 мин.

4 Постепенно вливать горячую воду, довести до кипения и варить 7 мин. Добавить **2 двухслойных кубика Gallina Blanca «Бульон + Приправа»**, готовить 3 мин.

5 Чеснок очистить, крупно нарезать и слегка раздавить. В отдельной небольшой кастрюле растопить сливочное масло, добавить чеснок и прогреть его в течение минуты.

6 На гриле подсушить с обеих сторон кусочки хлеба, затем смазать их чесночным маслом. Натереть на терке сыр, посыпать им тосты. Суп разлить по тарелкам. Сверху уложить по тосту и быстро поставить тарелки под гриль на 1–2 мин.

Подавать сразу же.

КСТАТИ

Кубик «Бульон + Приправа» совмещает в себе лучшие качества двух продуктов: насыщенного куриного бульона и оптимально сбалансированной приправы из 12 овощей и трав. Новый кубик Gallina Blanca идеально подходит для приготовления супа.





свинина с крыжовником



ЧТО НУЖНО:

- **800 г** мякоти свинины
- **400 г** крыжовника
- **200 мл** сливок жирностью 20%
- **2,5 ст. л.** сахара
- **2,5 ст. л.** муки
- **по 5** веточек петрушки, укропа
- **5** стеблей зеленого лука
- соль, черный перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 4
1 порция: 946,4 ккал
белки – 33,0 г, жиры – 76,8 г, углеводы – 30,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять. Свинину вымыть, обсушить, нарезать большими кусками, срезать лишний жир, приправить солью и перцем. Обвалять каждый кусок в муке.

2 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить в нем куски свинины на сильном огне, по 4 мин. с каждой стороны. Снять сковороду с огня, накрыть крышкой и отставить в сторону.

3 Крыжовник вымыть, удалить хвостики. Разрезать каждую ягоду пополам.

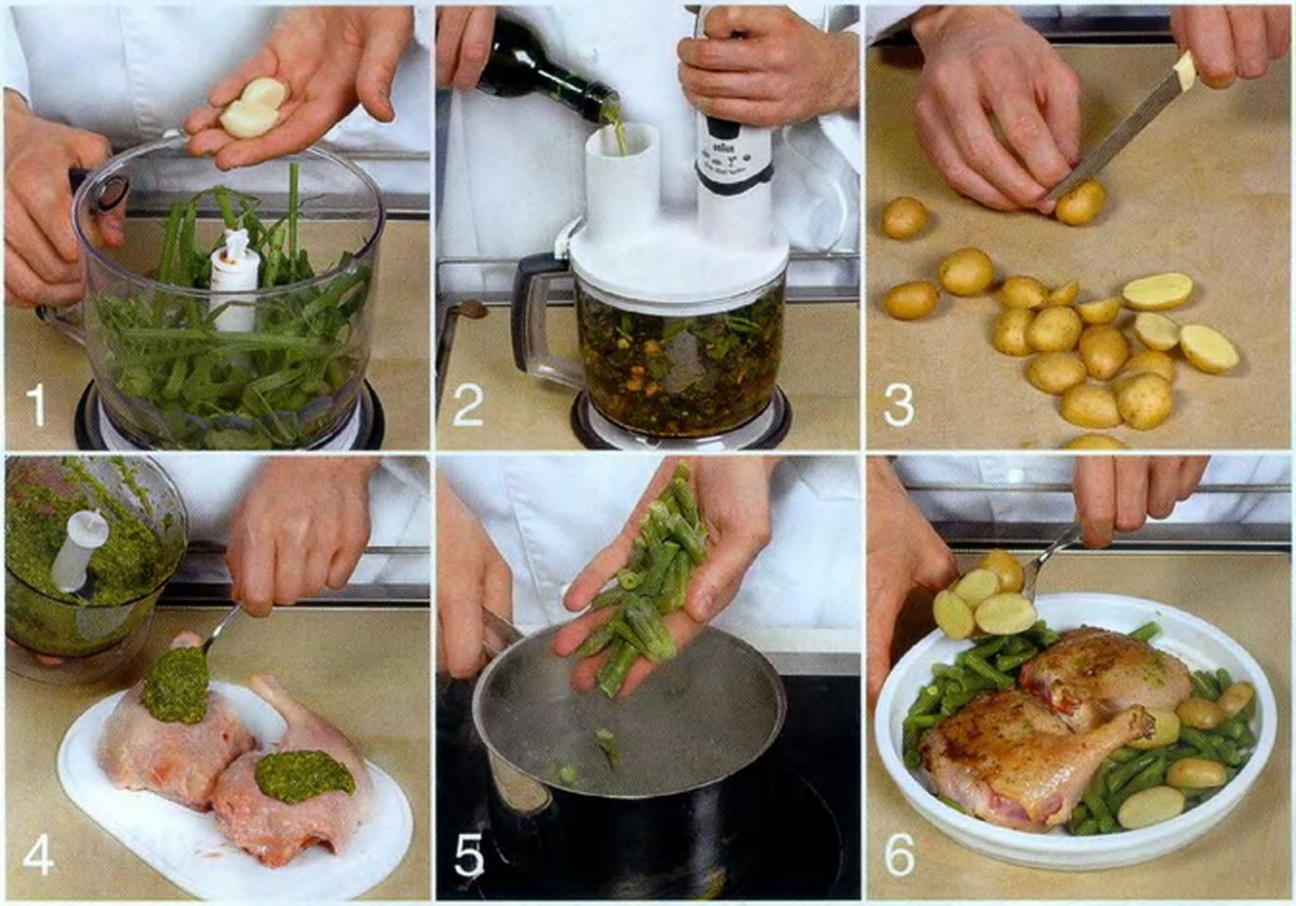
4 Сложить крыжовник в сотейник, добавить сахар и 2 ст. л. воды. Поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего. Варить 5 мин. Влить сливки и готовить еще 3 мин. Приправить по вкусу.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Свинину положить в огнеупорную форму для запекания, залить крыжовенным соусом.

6 Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Добавить к свинине. Поставить форму в духовку. Запекать 30 мин.



гусиные ножки с луковым песто



ЧТО НУЖНО:

- **2** гусиные ножки
- **1 ст. л.** растительного масла
- **200 г** зеленой фасоли
- **500 г** молодого некрупного картофеля
- • растительное масло для обжаривания

Для песто:

- • пучок зеленого лука
- • пучок кинзы
- **3 ст. л.** свежего тертого имбиря
- **1 ст. л.** соевого соуса
- **2** зубчика чеснока
- **4 ст. л.** кедровых орешков
- **150 мл** оливкового масла
- • соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 2
1 порция: 1659 ккал
белки – 38,3 г, жиры – 150,0 г, углеводы – 39,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и кинзу вымыть, обсушить. Чеснок очистить. Поместить в чашу кухонного процессора лук, кинзу, чеснок, орешки, имбирь и соевый соус. Измельчить в пюре.

2 Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить оливковое масло. Выложить в миску, приправить солью и перцем по вкусу. Отставить в сторону.

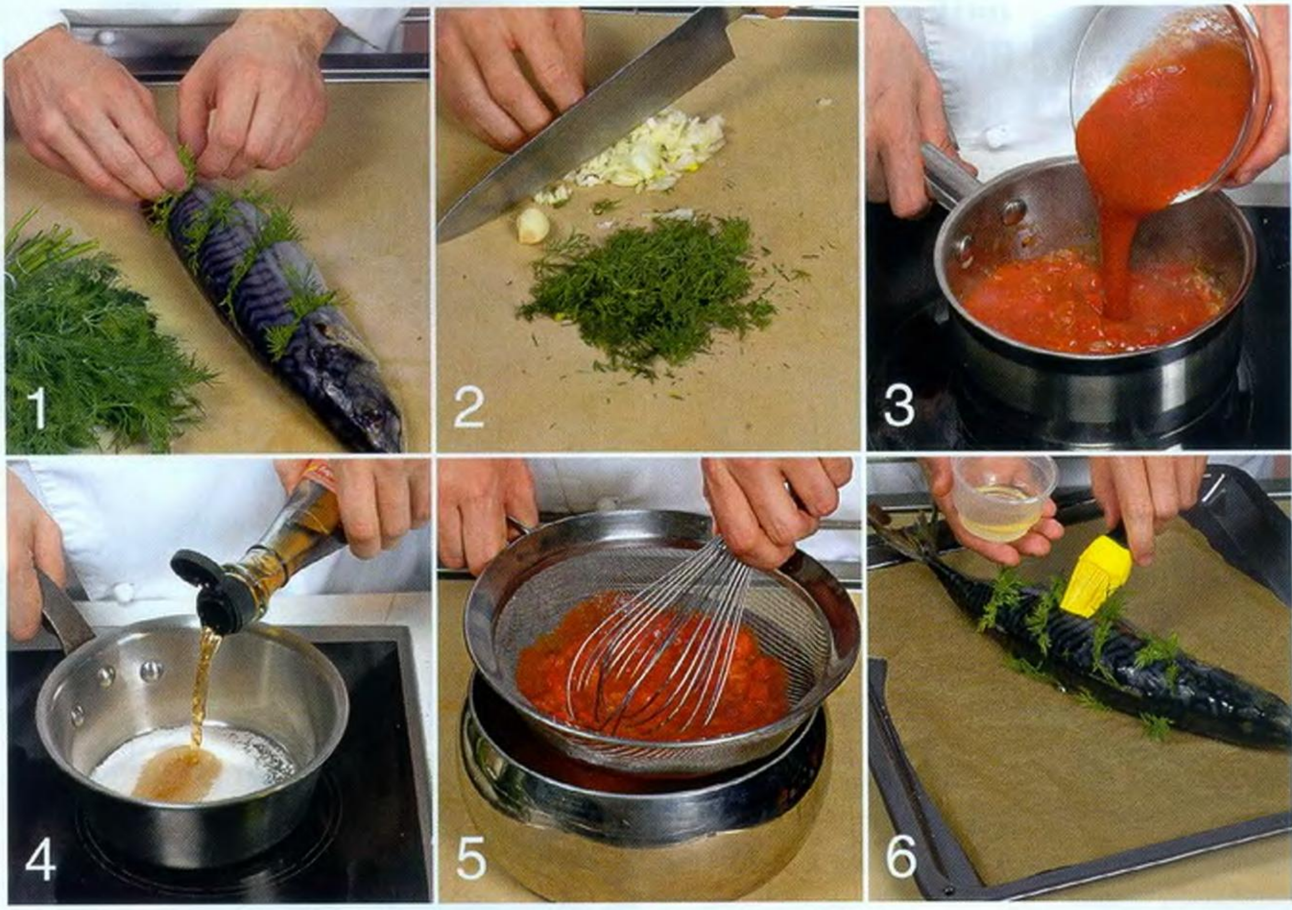
3 Картофель тщательно вымыть, обсушить, разрезать пополам и обжарить на разогретом растительном масле, время от времени помешивая, в течение 5 мин.

4 Ножки вымыть, обсушить. Положить на каждую ножку по 1 ст. л. песто, втереть соус в мясо.
Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить в нем ножки, по 6 мин. с каждой стороны. Переложить в форму для запекания.

5 Фасоль припустить в кипящей подсоленной воде, 4 мин., отбросить на дуршлаг и обдать холодной водой.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Смешать фасоль с оставшимся песто, выложить в форму поверх ножек. Добавить картофель, приправить по вкусу. Запекать 25 мин.





скумбрия с укропом

ЧТО НУЖНО:

4	небольшие скумбрии
150 мл	растительного масла
1	луковица
1	зубчик чеснока
200 г	очищенных консервированных томатов в собственном соку
2 ст. л.	красного винного уксуса
1 ст. л.	сахара
•	большой пучок укропа
•	пучок зеленого лука
•	соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
1 порция: 857 ккал
белки – 46,6 г, жиры – 70,6 г, углеводы – 8,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Скумбрию выпотрошить, тщательно промыть внутри и снаружи. Ножницами отрезать плавники. Сделать на коже с каждого бока по 4 глубоких диагональных надреза, вложить в них по 2–3 маленькие веточки укропа. Накрыть. Поставить в холодильник минимум на 20 мин.

2 Оставшийся укроп измельчить. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. растительного масла. Обжарить лук и чеснок, 3 мин.

3 Томаты размять вилкой, добавить к луку и чесноку. Готовить 15 мин.

4 В отдельном сотейнике довести до кипения уксус с сахаром. Готовить на сильном огне, пока объем жидкости не уварится наполовину. Влить в сотейник с овощами.

5 Протереть соус через сито, дать остыть. Добавить в него оставшееся масло, укроп и измельченный зеленый лук. Посолить, поперчить.

6 Скумбрию смазать небольшим количеством растительного масла, посолить, поперчить. Поместить в духовку, разогретую до 190 °С, на 15 мин., один раз перевернуть.

Подавать с соусом.

Школа кулинарного мастерства

Лето…
Пора овощей, зелени и фруктов…

Школа кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ» представляет программу «Большое летнее меню».

Посетив наши занятия, вы научитесь готовить оригинальные, вкусные, а главное, полезные блюда.

С наступлением теплого времени года пикник в тени деревьев становится особенно привлекательным. Единственное, что может его испортить, – это однообразие блюд, которые повторяются из года в год. Благодаря программе «Большое летнее меню» вы порадуете друзей и близких потрясающими новинками: шашлыком, барбекю и приготовленными на гриле овощами, мясом, морепродуктами, впитавшими упоительные ароматы дыма и трав.

Ничто не может сравниться с настоящим домашним обедом. На наших занятиях вы научитесь готовить легкие салаты и летние пироги, от которых ваша семья будет в восторге.

Кроме того, узнаете, как правильно делать тайские, французские, японские и итальянские супы, а также рыбу. Экзотические ароматы и вкусы азиатской кухни обеспечили ей широкую популярность.

Посетив Школу кулинарного мастерства летом, вы узнаете секреты азиатских кулинаров: сочетание свежих продуктов со специями и быстрые техники приготовления блюд в воке.

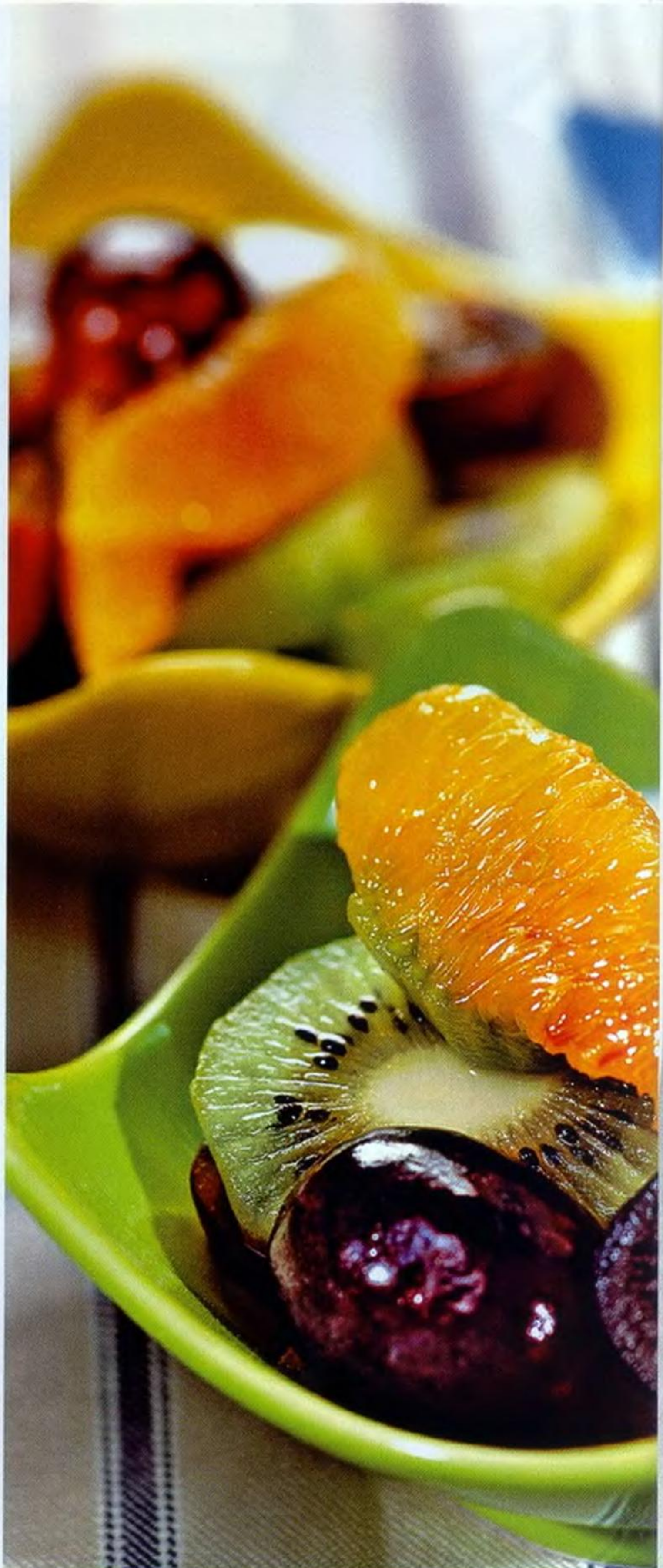
ДЛЯ ВАС – ЛЕТНИЕ СКИДКИ!

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ с 1 июня по 31 августа!

Не пропустите летнее меню по летним ценам!

СТОИМОСТЬ ЗАНЯТИЙ:

Курс «От простого к сложному»	
1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.
Тематические занятия	2000 руб.
Этнические темы	3000 руб.
Абонемент	
4 тематических занятия	6500 руб.
Абонемент на год (неограниченное количество посещений)	$2500

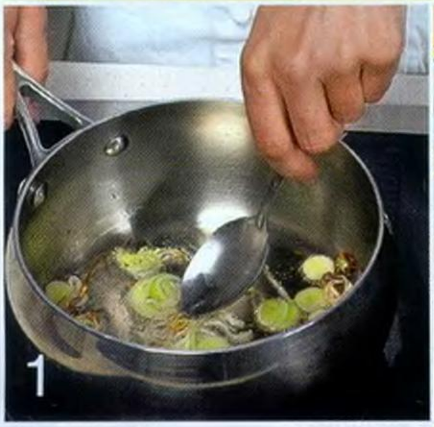


www.gastromag.ru

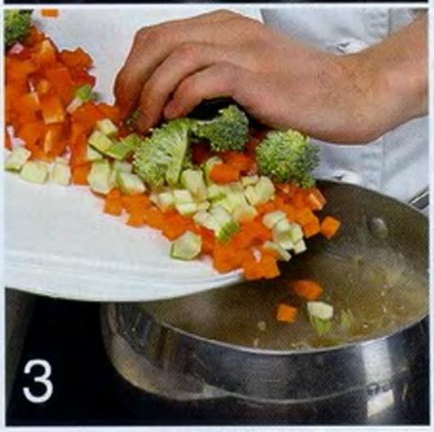
Информация по телефону (495) 725-1070 или по адресу: Волоколамское шоссе д. 2, стр. 1, в Школе кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ»



овощная похлебка







Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6–8
1 порция: 158 ккал
белки – 4,9 г, жиры – 6,1 г, углеводы – 20,8 г

ЧТО НУЖНО:

1	стебель лука-порея (только белая часть)
45 г	сливочного масла
1 ст. л.	муки
0,5 л	**МЯСНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
1,5 л	воды
1	кочан брокколи
2	морковки
4	небольших кабачка
2	красных сладких перца

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Порей вымыть, нарезать кольцами. Растопить масло в большой кастрюле, положить порей и готовить на среднем огне 5 мин., до мягкости. Присыпать лук мукой и перемешать.

2 Влить **МЯСНОЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**. Добавить горячую воду, перемешать. Довести до кипения; варить на сильном огне 5 мин., пока смесь не загустеет.

3 Брокколи очистить, вымыть, разобрать на соцветия. Морковь и кабачки вымыть, очистить. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена. Овощи нарезать кубиками, добавить в суп и варить 10 мин., до мягкости.



Домашний бульон Gallina Blanca. Готов для Вашего супа!

Бульон – незаменимая база для супов, и его приготовление заслуживает особого внимания.

Обычно мы тратим 1-2 часа на приготовление куриного бульона и 2-4 часа – на мясной. Во время варки необходимо постоянно снимать белковую пену и излишки жира с поверхности, иначе бульон будет недостаточно прозрачным и приобретет неприятный привкус. Согласитесь, варка хорошего бульона – это трудоемкий процесс.

Мастера Gallina Blanca приготовили НОВИНКУ *– настоящий готовый бульон, который станет отличной основой для Вашего супа. Бульоны Gallina Blanca наваристые и ароматные. Куриный подойдет для легких супов с простыми рецептами, а мясной – для сложных и оригинальных супов.*

Выбирайте, какой бульон подойдет для Вашего супа!

ИЗ ОТБОРНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

картофельный суп с зеленым горошком



ЧТО НУЖНО:

- **3** средние картофелины
- **1** маленькая луковица
- **1** зубчик чеснока
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **0,5 л** **КУРИНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
- **250 г** свежего зеленого горошка
- **1,2 л** воды
- **20 г** тертого сыра пармезан

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 167,7 ккал
белки – 6,0 г, жиры – 6,1 г, углеводы – 22,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, измельчить. Разогреть масло в большой кастрюле. Обжарить, помешивая, лук и чеснок, до мягкости лука, 7–9 мин.

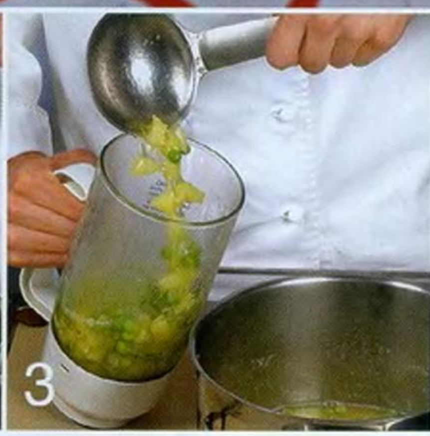
2 Добавить **КУРИНЫЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA** и картофель. Довести до кипения и варить, не накрывая крышкой, 10 мин. Всыпать горошек и варить до готовности картофеля, 5–7 мин.

3 Взбить суп в блендере, вернуть в кастрюлю. Влить горячую воду и вновь довести до кипения.

Подавать, посыпав тертым сыром.







куриное филе в пикантном маринаде



ЧТО НУЖНО:

2	куриные грудки
100 мл	растительного масла без запаха
1	лимон
1 ст. л.	**УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 2
1 порция: 346,3 ккал
белки – 20,1 г, жиры – 29,1 г, углеводы – 1,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриные грудки вымыть, удалить косточки. Филе нарезать тонкими ломтиками, слегка отбить.

2 **Приготовить маринад.** Лимон вымыть, разрезать пополам вдоль, половинки лимона нарезать полукольцами. В растительное масло высыпать **ПРИПРАВУ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**, перемешать, добавить лимон. В маринад опустить куриное филе и оставить на полчаса. В конце маринования лимон удалить.

3 Вынуть филе из маринада и, не обсушивая, уложить на сильно разогретую сковороду. Жарить на сильном огне, по 3–5 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь. Готовить без крышки, время от времени переворачивая, еще 5–7 мин., до готовности.

Готовое куриное филе подавать с рисом или картофелем, украсив дольками свежих овощей.








Ehrmann
Эрмигурт
prebiotic
ПОМОГИТЕ!
Мы пищеварительные бактерии этой девушки и мы гибнем миллионами! Обычная пища для нас не годится, поэтому мы умираем от голода. Возможно, мы уже обречены, но вы еще можете помочь нашим собратьям — вашим собственным пищеварительным бактериям.
Их спасет ЭРМИГУРТ PREBIOTIC.
Реклама. Товар сертифицирован.

стручковая фасоль в сырном соусе





ЧТО НУЖНО:

- **400 г** свежей стручковой фасоли
- **150 мл** сливок жирностью 20%
- **100 г** сыра с голубой плесенью
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 224,2 ккал
белки – 18,0 г, жиры – 15,0 г, углеводы – 4,3 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль вымыть, удалить кончики. Разрезать каждый стручок на 2–3 части. Опустить фасоль на 4 мин. в кипящую подсоленную воду, затем сразу же переложить шумовкой в миску с ледяной водой. Откинуть на дуршлаг и обсушить.

2 Сыр разломать на небольшие кусочки. В сотейнике вскипятить сливки, добавить сыр и варить, взбивая венчиком, 3 мин. Приправить по вкусу.

3 Выложить фасоль в сырный соус, прогреть 3–4 мин.

Можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

Bravizzi



фетуччине с креветками в сливочном соусе



ЧТО НУЖНО:

250 г	фетуччине BRAVIZZI
1	маленькая луковица
2	зубчика чеснока
2 ст. л.	оливкового масла
150 мл	сухого белого вина
0,5	лимона
120 мл	сливок жирностью 30%
8	сырых королевских креветок
2–3	веточки петрушки
4	стебля зеленого лука
•	соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 2
1 порция: 889 ккал
белки – 39,5 г, жиры – 39,1 г, углеводы – 94,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Опустить фетуччине в кипящую подсоленную воду. Дать закипеть, варить 3–4 мин. Откинуть на дуршлаг.

2 Лук и чеснок очистить, измельчить. В кастрюле разогреть масло, положить лук и обжаривать 5 мин., до мягкости. Добавить чеснок, перемешать и готовить еще минуту.

3 Влить вино, довести до кипения и варить 3–4 мин. Добавить в соус натертую лимонную цедру и сливки, перемешать. Прогреть 3 мин.

4 Креветки промыть, удалить панцири, сбрызнуть лимонным соком, переложить в соус. Прогреть 3–4 мин.

5 Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить, добавить в соус. Приправить по вкусу, снять с огня.

6 Теплую фетуччине перемешать с горячим соусом и сразу же подавать.

КСТАТИ

Фетуччине BRAVIZZI производится из настоящей муки сорта семолина с добавлением оливкового масла extra virgin. Благодаря этому фетуччине готовится до состояния al dente всего за 3–4 мин. Паста BRAVIZZI не содержит консервантов, производится небольшими партиями и попадает к покупателю максимально свежей. Кстати, наш рецепт соуса с мидиями отлично подойдет и к тальолини BRAVIZZI.







пирог с помидорами и моццареллой

ЧТО НУЖНО:

- **3** красных сладких перца
- **4** больших помидора
- **2** шарика моццареллы весом по 125 г
- упаковка (400 г) готового бездрожжевого слоеного теста
- **100 г** тертого пармезана
- оливковое масло
- соль, черный перец
- листики базилика для украшения

Время приготовления: 1 час
Порций: 6
1 порция: 556,6 ккал
белки – 18,3 г, жиры – 39,1 г, углеводы – 32,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть. Моццареллу и помидоры нарезать кружками.

2 Разогреть духовку до 200 °С. Перцы смазать оливковым маслом, уложить на противень и поместить в духовку. Запекать до появления черных подпалин, около 10 мин. Достать перцы из духовки, переложить в миску, накрыть пленкой. Дать постоять до тех пор, пока не запотеет пленка, около 5 мин. Духовку не выключать.
С перцев снять кожицу, удалить сердцевину, нарезать на четвертинки. Щедро сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить по вкусу. Сложить в миску, влить еще 1–2 ст. л. масла и оставить на 10 мин.

3 Пока готовятся перцы, раскатать тесто в прямоугольный пласт размером 20 х 30 см. Противень накрыть смазанным маслом листом пергамента. Положить на него тесто, подровнять края. С каждого угла вырезать квадрат размером 10 х 10 см.

4 Свернуть края в аккуратные бортики, защипать по всей длине.

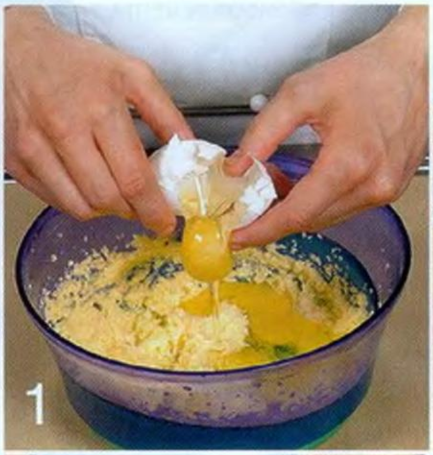
5 Сделать на тесте частые проколы вилкой, посыпать тертым пармезаном.

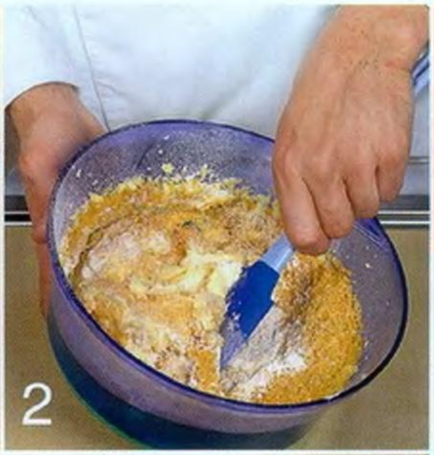
6 Выложить на тесто кусочки запеченных перцев. На них уложить слой моццареллы, затем слой помидоров. Поставить в духовку на 15 мин. Готовый пирог посолить, поперчить, украсить базиликом.

Подать к столу теплым.

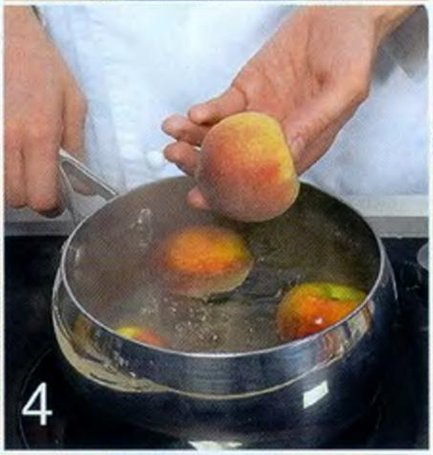


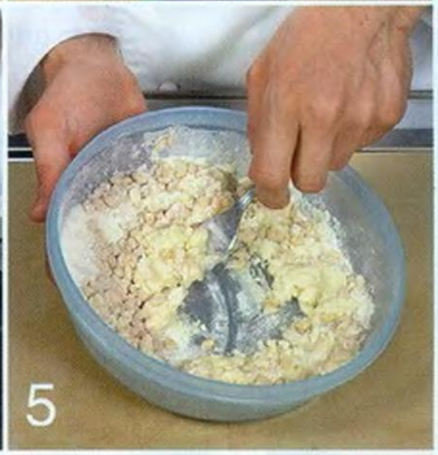
персиковый пирог со штрейзелем













ЧТО НУЖНО:

150 г сливочного масла
150 г сахара
2 яйца
100 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г молотого миндаля
4 ст. л. молока
4 персика

Для штрейзеля:

75 г муки
75 г сахара
25 г сливочного масла
50 г кедровых орешков
50 г миндальных хлопьев

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 8
1 порция: 550,6 ккал
белки – 9,0 г, жиры – 33,2 г, углеводы – 53,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло растереть с сахаром. По одному вбивать яйца, перемешивать.

2 Муку смешать с разрыхлителем и молотым миндалем, просеять и добавить в яичную смесь. Влить теплое молоко, перемешать.

3 Дно круглой разъемной формы для запекания выстелить пергаментом, смазать его маслом. Выложить в форму тесто, разровнять.

4 Персики вымыть, опустить в кипящую воду на 1 мин., остудить, снять кожицу. Разрезать персики пополам, удалить косточки, мякоть нарезать дольками. Разложить дольки по поверхности теста.

5 Духовку разогреть до 180 °С. Приготовить штрейзель: перемешать муку, сахар и масло, добавить 1 ст. л. воды, кедровые орешки и миндальные хлопья. Порубить смесь ножом.

6 Посыпать пирог штрейзелем, поставить в духовку на 1 ч 15 мин. Вынуть пирог из духовки; оставить в форме на 10 мин.

Подавать теплым.

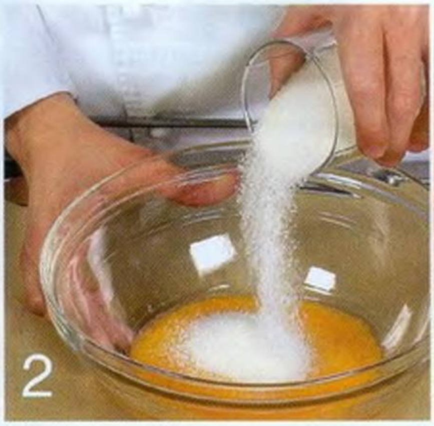
СПОНСОР РЕЦЕПТА

BRAUN



напиток из тыквы

Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 10 мин.
Порций: 10
1 порция: 86,8 ккал
белки – 1,1 г, жиры – 0,1 г, углеводы – 19,6 г







ЧТО НУЖНО:

1 кг тыквы
150 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
1 лимон
2,5 л воды

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тыкву очистить от кожуры и семян. Мякоть нашинковать при помощи блендера.

2 Переложить мякоть в миску, добавить сахар, ванильный сахар, перемешать и дать настояться 2 ч. Выложить в кувшин.

3 Воду вскипятить и влить в кувшин с тыквой. Цедру лимона натереть на терке, из мякоти отжать сок. Добавить в напиток. Дать остыть, процедить и поставить в холодильник.

напиток из кабачков

ЧТО НУЖНО:

2 кабачка
1 лимон
1 стакан сахара
3 бутона гвоздики
2,5 л воды

Время приготовления: 15 мин. + 12 часов
Порций: 10
1 порция: 113,4 ккал
белки – 0,7 г, жиры – 0,3 г, углеводы – 28,2 г

Автор этих простых и полезных рецептов – Галина Салмова из Казани. Она единогласно признана победителем нашего конкурса, и ей будет вручен главный приз – блендер Multiquick Complete фирмы Braun.





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачки вымыть, очистить от кожуры и нарезать произвольными кусками. Нашинковать при помощи блендера. Переложить в миску.

2 Из лимона отжать сок. Воду вскипятить, добавить сахар, лимонный сок, гвоздику. Еще раз довести до кипения. Влить кипящий сироп в кабачковое пюре, перемешать и оставить на 12 часов. Процедить и охладить.

пирожные с малиной



ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан сливок жирностью 33%
- **1 ч. л.** сахара
- **0,25 ч. л.** ванильного сахара
- **50 г** шоколадного печенья
- **1** стакан малины

Время приготовления: 7 мин. + 4 часа
Порций: 2
1 порция: 497,4 ккал
белки – 4,5 г, жиры – 39,6 г, углеводы – 30,7 г

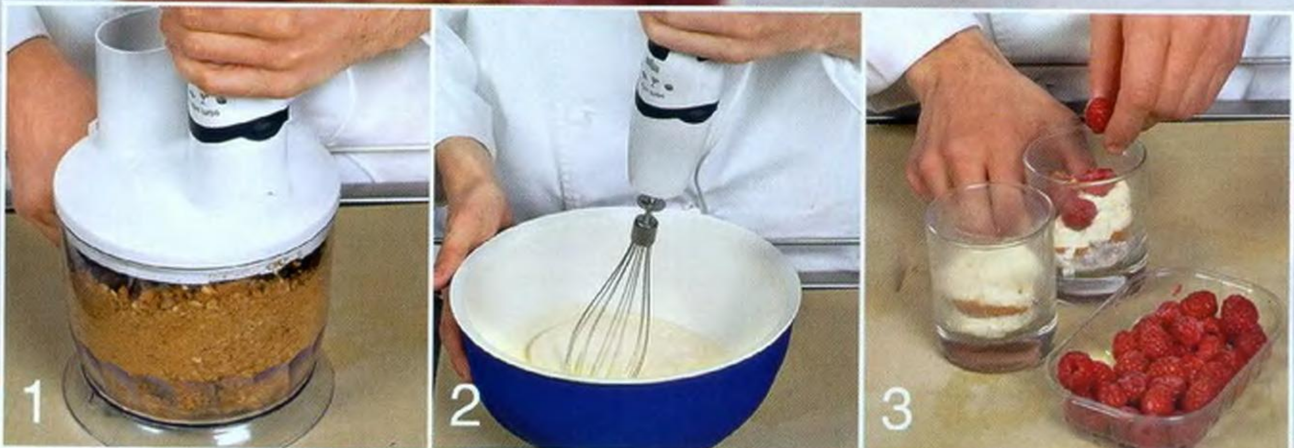
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенье сложить в блендер, измельчить.

2 Сливки взбить с сахаром и ванильным сахаром в пышную пену.

3 На дно 2 стаканов положить по 1 ст. л. взбитых сливок. Присыпать крошкой из шоколадного печенья.
Выложить слой малины, затем слой взбитых сливок, слой крошки из печенья и так далее, пока не закончатся все ингредиенты. Накрыть стаканы пленкой, поставить в холодильник на 4 ч.

Подавать с оставшимися ягодами.





ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091, 36320
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

читайте в следующих выпусках:

- плетенка из кабачков
- баранина с баклажанами
- суп-пюре из сладкого перца
- бланманже с ягодами



ГДЕ КУПИТЬ

- **Паста BRAVIZZI**
  «Алые Паруса», «Бахетле», гастрономический бутик «Жан-Жак», мегацентр «Италия», «Дорогомиловский», Холдинг-центр «Бухарест», Холдинг-центр «Польская Мода», Холдинг-центр «Лейпциг», «ЭкспоШоп» в Экспоцентре на Красной Пресне
  www.bravizzi.ru

- **Техника BRAUN**
  «Эльдорадо», «М-видео», «Мир», «Техносила», «Эксперт»
  Горячая линия: (495) 258-5885, 8-800-200-2020

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№14 (88), июль 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая, Варвара Емелина, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Инна Иванченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 220 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.


ВСЕГДА ПОДСКАЖЕТ
ПОТРЯСАЮЩИЙ РЕЦЕПТ
Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE
Whirlpool создал новую духовку, которая понимает, что каждое блюдо и каждый рецепт отличаются друг от друга. Вы выбираете, что приготовить, а она подсказывает идеальный способ. Вы можете последовать совету или внести свои корректировки, а при желании и запрограммировать их, чтобы в следующий раз готовить так, как вам нравится. С новой встраиваемой духовкой от Whirlpool вы действительно почувствуете разницу.
Бесплатная информационная линия Whirlpool:
8-800-100-57-31, www.whirlpool.ru
Реклама.